Salvis Combi-Steamer Handy Plus, Modell 06
Elektro/Gas

SCS 1/1 SH Plus
SCS 1/1 SH Plus Gas

SCS 1/1 LH Plus
SCS 1/1 LH Plus Gas

SCS 1/1 HH Plus
SCS 1/1 HH Plus Gas

SCS 2/1 LH Plus
SCS 2/1 LH Plus Gas

SCS 2/1 HH Plus
SCS 2/1 HH Plus Gas

Bedienungsanleitung

SALVIS AG CH-4665 Oftringen www.salvis.ch

Inhaltsverzeichnis

1. Hinweise zur Betriebssicherheit 5

2. Bedienpanel und Funktionsbeschreibung 6
   - 2.1 Panel alle Modelle 6
   - 2.2 Funktionsbeschreibung der Bedienungselemente 7
   - 2.3 Auswahl / Änderung der Multi-Funktionstaste 9
   - 2.4 Vorheizen - Kühlen 9
   - 2.5 Arbeiten mit Garprogrammen 10
   - 2.6 Aufrufen und Starten eines vorhandenen Programmes 10
   - 2.7 Eingeben und Abspeichern eines neuen Programmes 10
   - 2.8 Verändern eines bereits vorhandenen Programmes 11
   - 2.9 Verändern und Speichern einzelner Schritte eines bestimmten Programmes 11
   - 2.10 Löschen von Programmen und Programmschritten 11

3. Inbetriebnahme des Combi-Steamers 12
   - 3.1 Inbetriebnahme mit einer Betriebsart 12
   - 3.2 Combitronic® - kombinierte Betriebsarten 13
   - 3.3 Kerntemperatur 13
   - 3.4 Zeitvorwahl 14
   - 3.5 Betriebsende 14

4. Optionen 15
   - 4.1 HACCP Protokollierung 15
     - 4.1.1 Auswahl und Druck von Garprotokollen 15
     - 4.1.2 Ausgedrucktes Garprotokoll eines Garprogrammes 16
     - 4.1.3 Einstellung Betriebsparameter 17
   - 4.2 AUTOCLEAN 18
     - 4.2.1 Installation 18
     - 4.2.2 Bedienung 19
     - 4.2.3 Zeitvorwahl 20

5. Reinigung und Pflege 21
   - 5.1 Schlauchbrause mit Rückholautomatik 21
   - 5.2 Reinigungsprogramm starten 21
   - 5.3 Pflege der Türdichtungen 22
   - 5.4 Aussenflächen reinigen 22
   - 5.5 Türgläser reinigen 22
   - 5.6 Abtropfrinne und Wanne reinigen 22
   - 5.7 Fettfilter reinigen 23
   - 5.8 Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen 23
   - 5.9 Luftansaugfilter reinigen 23

6. Beseitigung von Störungen 24

7. Fehlermeldungen 25

Zeichenerklärung: LED = Signallampe

Copyright by SALVIS AG Switzerland
Version 1.0a 10/2006
Oftringen, 20.8.2007
Art.-Nr. 1C 791571

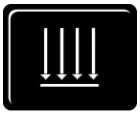
Sehr geehrte Kundin
Sehr geehrter Kunde

Bevor Sie Ihren neuen Combi-Steamer in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemässe Aufstellung und Bedienung.

Funktionsweise

Der Combi-Steamer arbeitet je nach Betriebsart mit Heissluft, Dampf ider Kombidampf.

Betriebsarten

	Dämpfen	Dämpfen ist eine sehr schonende Betriebsart. Die Speisen werden bei einer konstanten Temperatur, umgeben von Dampf, gegart.
	Kombidämpfen	Kombination der beiden Betriebsarten Heissluft und Dämpfen. Dadurch geringer Gewichtsverlust bei grossen Bratenstücken.
	Heissluft	Heissluft eignet sich zum Braten und Backen und für alle Speisen, die knusprig und braun werden sollen.
	Multi- Funktionstaste	Belegungsmöglichkeiten: Bankett/Regenerieren, NT-Garen, DeltaT-Garen, E/2 reduzierte Heizleistung.

1. Hinweise zur Betriebssicherheit

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Das Gerät ist ausschliesslich bestimmt zum fachkundigen Zubereiten von Lebensmitteln.

Installation

⚠ Die örtlichen EVU-Bestimmungen, die örtlichen küchentechnischen Vorschriften und die Installationsvorschriften nach den jeweils gültigen Normen sind zu beachten.

Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Zum Schutz beim Transport bleibt die Schutzfolie an den Geräten.
Gerät nicht an Wärmequellen aufstellen.

Bei Aufstellung in der Nähe von wärmeempfindlichen, bzw. brandgefährdeten Stoffen sind die Vorschriften des Brandschutzes einzuhalten.

Das Entlüftungsventil darf nicht blockiert werden.
Wird ein Wasserenthärter angeschlossen, muss die Installations- und Bedienungsanleitung des Enthärters beachtet werden.
Weich- und Hartwasseranschluss beachten!

Betrieb

⚠ **Die Funktionsflächen des Gerätes werden im Betrieb heiss!**

Der Combi-Steamer darf nur betrieben werden
- durch eingewiesenes Personal
- für den nach der Bedienungsanweisung vorgesehenen Zweck
- wenn keine Störung vorliegt

Verbrennungsgefahr!
Vorsicht beim Öffnen der Garraumtüre, heisse Luft und Dampf können entweichen.

Heisse Flüssigkeit im Behälter
VORSICHT! Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.

⚠ Wenn das Schutzglas der Beleuchtung beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Kundendienst verständigen!

Bei Betriebsstörungen ist das Gerät stromlos zu machen und der Wasserabsperrhahn zu schliessen. Kundendienst verständigen!

⚠ Instandsetzungen, Auswechseln und Anbringen der Geräteanschlussleitungen dürfen nur von Salvis geschultem Service Personal vorgenommen werden. Erfragen Sie Name und Adresse unserer Servicepartner im Salvis Werk in Aarburg.

⚠ **Von aussen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl oder mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**
Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.

Um Unfälle zu vermeiden, muss bei Demontage und Entsorgung des Gerätes die Türverriegelung entfernt werden.

Geräuschpegel

Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A).

2. Bedienpanel und Funktionsbeschreibung

2.1 Panel alle Modelle

Ein-/Aus-Taste

Start-/Stop-Taste

Programmwahltaste

Lauftaste

Dämpfen

Kombidämpfen

Heissluft

Multifunktion

Manuelle Beschwadung

Klima Aktiv

Vorheizen, Kühlen

oder

Elektrogeräte
Lüftergeschwindigkeit

Gasgeräte
Quittiertaste Gasfehler

Display Zeit
Drehknopf Garzeit von 0:00 bis 24:0 Std.
und *--* Dauerbetrieb

Display Temperatur
Drehknopf Gartemperatur von 30 - max. 300°C

Display Kerntemperatur
Drehknopf Kerntemperatur von 20 - 99°C

2.2 Funktionsbeschreibung der Bedienungselemente

Taste EIN/AUS

Taste drücken, Gerät ist betriebsbereit, Garraumbeleuchtung an.
Anzeige: Im P-Display erscheint **c1**
LED Betriebsart Dämpfen leuchtet
Zeit 0:00, Temperatur 99°C
Kerntemperatur - **oFF**
Taste erneut drücken, Gerät ist ausgeschaltet.
Alle LED`s und die Garraumbeleuchtung erlöschen.

Taste Start/Stop

Taste zum Starten und Unterbrechen des Garprozesses.
LED blinkt während des Programmablaufs.

Programmtaste / Lauftaste

P-Taste zum Aufrufen und Lauftaste ▲ zum Anwählen eines vorhandenen, bzw. gespeicherten Programmes.
Wird die P-Taste während des Betriebes kurz gedrückt, wird im Display die Programmnummer für eine kurze Zeit angezeigt.
Danach wechselt die Anzeige wieder automatisch in die aktuelle Betriebanzeige, d.h. im Display steht der aktuelle Programmschritt;
z.B. c3, Zeit: Gesamtzeit aller Schritte (läuft rückwärts ab);
Temperatur: des jeweiligen Programmschrittes.

Taste Betriebsart Dämpfen

Taste drücken: LED leuchtet.
Im Temperaturfeld erscheint die Grundeinstellung 99°C.
Temperaturbereich 30 - 130°C

Taste Betriebsart Kombidämpfen

Taste drücken: LED leuchtet.
Im Temperaturfeld erscheint die Grundeinstellung 120°C.
Temperaturbereich 30 - 250°C

Taste Betriebsart Heissluft

Taste drücken: LED leuchtet.
Im Temperaturfeld erscheint die Grundeinstellung 150°C.
Temperaturbereich 30 - 300°C

Multi-Funktions-Taste

Anwahl: P-Taste + zusätzlich Multi-Funktions-Taste.
Belegungsmöglichkeiten:
- Bankett, Regenerieren
- NT-Garen
- DeltaT-Garen
- E/2 reduzierte Heizleistung, Energiespartaste

Die Belegung der Tasten erfolgt wie in Absatz 2.3 beschrieben.

Multi-Funktions-Taste mit Belegung Bankett / Regenerieren

"rE" für Bankett/Regenerieren
Temperaturvorgabe: 140°C
Temperaturbereich: 90 - 180°C
Zusatzfunktionen: Beschwadung und Entfeuchtung

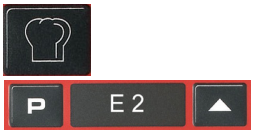
Multi-Funktions-Taste mit Belegung NT-Garen

"Lt" für Nieder-Temperatur-Garen
Temperaturvorgabe: 80°C
Temperaturbereich: 30 – 120°C
Zusatzfunktionen: Beschwadung und Entfeuchtung

Multi-Funktions-Taste mit Belegung DeltaT-Garen

"dt" für DeltaT-Garen
Temperaturvorgabe: 40°C
Temperaturbereich: 20 - 80°C, KT 0°C - 99°C
Zusatzfunktionen: Beschwadung und Entfeuchtung

Multi-Funktions-Taste mit Belegung E/2 reduzierte Heizleistung



Kann jederzeit während des Betriebes in den Betriebsarten Kombidämpfen und Heissluft zu- oder weggeschaltet werden.
Aktuelle Betriebsart kurz drücken.
Bei Geräten 6x1/1, 10x1/1 und 12x2/1, reduzierte Heizleistung (bei Gasgeräten nicht möglich).
Bei Geräten 20x1/1 und 20x2/1 wird die Heizleistung der unteren Kammer komplett abgeschaltet (auch bei Gasgeräten möglich).

Taste Manuelle Beschwadung

Solange die Taste gedrückt wird, wird Wasser im Garraum verdampft.
Anwahl in den Betriebsarten Kombidämpfen, Heissluft und NT-Garen möglich.

Taste Clima–Aktiv®

Die **Clima-Aktiv®** Entfeuchtungssteuerung kann im Combi-Dämpfen und Heissluftbetrieb zugeschaltet werden!
Aktuelle Betriebsart kurz drücken.
Taste Clima-Aktiv drücken. LED leuchtet.
Ist **Clima-Aktiv®** aktiviert, entweicht Dampf aus dem Garraum, das Klima wird trockener.
Durch mehrmaliges Drücken der Taste "Clima-Aktiv" können im Klima "Combi" verschiedene Stufen von 1-5 (10-50%) eingestellt werden. Je höher die Stufe, je mehr Feuchte im Garraum!

Taste Vorheizen / Kühlen

Bei der Funktion Vorheizen/Kühlen wird die Garraumtemperatur auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht. Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird automatisch aufgeheizt.
Ist die Garraumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch, wird automatisch abgekühlt.

Taste Reduzierte Lüftergeschwindigkeit

Die Lüftergeschwindigkeit kann während des jeweiligen Betriebsprogrammes, ausser Dämpfen, reduziert werden.
Aktuelle Betriebsart kurz drücken.
Taste Reduzierte Lüftergeschwindigkeit drücken. LED leuchtet.
Bei Gasgeräten wird die Taste "Reduzierte Lüftergeschwindigkeit" durch die Quittiertaste Gasfehler ersetzt.

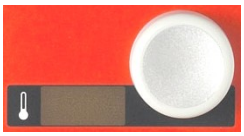
Taste Quittierung Gasfehler

Durch Drücken der Taste Quittierung Gasfehler können Fehlermeldungen bei den Gasgeräten quittiert werden.

Zeitwähler mit digitaler Zeitanzeige 3-stellig

Mit dem Drehknopf wird die Garzeit von **0:00** bis **24:0 Std**. eingestellt.
Dauerbetrieb „- - -“: Durch Drehung nach links.
Zeitanzeige bis 10 Stunden im 1-Minutentakt, dann im 10-Minutentakt (dreistellige Anzeige).

Temperaturwähler mit digitaler Temperaturanzeige



Mit dem Drehknopf wird die Gartemperatur von 30 - 300°C eingestellt.
Solange die Heizung eingeschaltet ist, leuchtet rechts unten im Display ein roter Punkt.
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs, kann die Ist-Temperatur abgefragt werden.
Nach 3 Sekunden wird wieder die Solltemperatur angezeigt.

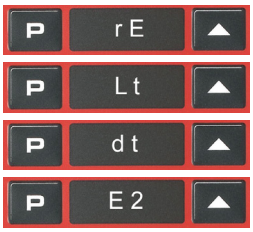
Kerntemperaturwähler mit digitaler Anzeige

Die Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden. Kerntemperaturbereich 20 - 99°C.
Mit dem Drehknopf die Kerntemperatur einstellen.
Zeitanzeige bei KT automatisch ***** - - - ***** Dauerbetrieb.
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs kann die Ist-Temperatur abgefragt werden. Nach 3 Sekunden wird wieder die Solltemperatur angezeigt.

2.3 Auswahl / Änderung der Multi-Funktionstaste

Die Auswahl, bzw. Änderung der gewünschten Tastenbelegung ist nur im manuellen Betrieb möglich. Durch Drücken der P-Taste und zusätzlich der Multi-Funktionstaste, öffnet sich der Speicher und ein akustisches Signal ertönt.

Über die -Taste kann die Tastenbelegung ausgewählt werden.



Anzeige rE = Bankett/Regenerieren

Anzeige Lt = Niedertemperatur-Garen

Anzeige dt = DeltaT-Garen

Anzeige E2 = Reduzierte Heizleistung

Durch Drücken der -Taste wird die Tastenbelegung gespeichert und mit einem akustischen Signal bestätigt.
Nach dem Speichern, wechselt die Anzeige auf manuelle Anzeige **c1**.

2.4 Vorheizen - Kühlen

Vor dem Garen, Gerät auf gewünschte Temperatur vorheizen, oder wenn zu heiss, abkühlen.

Mit der Funktion "Vorheizen – Kühlen" wird die Garraumtemperatur automatisch auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht.
Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur, wird aufgeheizt und zwar auf 20% über der Soll-Temperatur.
Liegt die Garraumtemperatur oberhalb der Soll-Temperatur, wird abgekühlt, bis 20% über der Soll-Temperatur. Die Soll-Temperatur wird maximal eine Stunde gehalten!

Wählen Sie ein manuelles oder eingespeichertes Garprogramm.

Drücken Sie die Taste.

Drücken Sie die Start/Stop-Taste, das LED über der Taste blinkt.
In der Zeit-Anzeige erscheint "Prh" und in der Temperatur-Anzeige erscheint die aktuelle Stoll-Temperatur (inklusive 20%).

Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal.
In der Zeit-Anzeige erscheint "Prh" und in der Temperatur-Anzeige erscheint "End". Sobald die Türe geöffnet wird, stellt der Summer ab.

Gerät beschicken, Türe schliessen, das Programm startet automatisch mit dem ersten Garschritt.

Wird der Vorheiz-/Kühl-Vorgang durch Drücken der Taste unterbrochen, führt dies direkt in den ersten Garschritt.

2.5 Arbeiten mit Garprogrammen

Allgemein:

Es stehen 99 Programmplätze zur Verfügung. Jedes Programm kann bis zu 5 Schritten enthalten.
Programm Nummern 1-10 sind nicht belegt.
Eine Liste gibt Informationen über die Originalprogramme und deren Programm-Nummern (siehe auch Kochhandbuch).

2.6 Aufrufen und Starten eines vorhandenen Programmes

Taste P kurz drücken.

Mit der Lauftaste die gewünschte Programmnummer, steigend von 1-99 anwählen. Programmnummern rückwärts scrollen durch gleichzeitiges Drücken der beiden Tasten. Es werde nur gespeicherte Programme angezeigt.

+ Elektrogeräte oder

+ Gasgeräte.

Alle LED's der im Programm vorhandenen Betriebsdaten leuchten konstant und die Gesamtzeit wird angezeigt. Wenn Kerntemperatur angewählt wird, dann erscheint in der Zeitanzeige ---.

Mit der Taste **Start/Stop** kann das Programm sofort gestartet werden.
Danach wechselt die Programm-Anzeige in die aktuelle Betriebsanzeige, d.h. im Display steht nun der aktuelle Programmschritt, z.B. c1.
Die Gesamtzeit aller Schritte rückwärts und die Temperatur des jeweiligen Programmschrittes wird angezeigt. Wird Kerntemperatur angewendet bleibt in der Zeitanzeige --- stehen.

2.7 Eingeben und Abspeichern eines neuen Programmes

Taste **P** 3 Sekunden gedrückt halten, der Programmspeicher wird geöffnet, die LED an der Taste blinkt und ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint „**1**“.

Mit Lauftaste einen freien Programmplatz auswählen. Die freien Plätze werden mit blinkenden Nummern angezeigt.

Lauftaste 3 Sekunden gedrückt halten. Dadurch wird der Schrittspeicher (Schritt 1 bis 5) geöffnet.
Durch Antippen der Symbole für die jeweilige Betriebsart und durch Einstellen der Drehwähler Zeit, Temperatur und/oder Kerntemperatur können für jedes Programm die Schritte 1 bis 5 eingegeben werden.

Lauftaste 3 Sekunden gedrückt halten, dadurch wird der Schrittspeicher geschlossen.
Taste P 3 Sekunden gedrückt halten, dadurch wird der Programmspeicher geschlossen.
Die LED an der Taste P erlischt, ein akustisches Signal bestätigt die Speicherung.

2.8 Verändern eines bereits vorhandenen Programmes

Taste **P** 3 Sekunden gedrückt halten, die LED an der Taste blinkt auf und ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint „**1**“.
Mit Lauftaste ▲ den zu ändernden Programmplatz (1-99) auswählen.
Nach Auswahl des Programms leuchten alle LED´s der im Programm abgelegten Betriebsarten und die Gesamtgardauer wird angezeigt.
Lauftaste ▲ 3 Sekunden gedrückt halten. Dadurch wird der Schrittspeicher des jeweiligen Programmes geöffnet.
Zeit, Temperatur, bzw. Kerntemperatur des 1. Schrittes werden angezeigt.
Betriebsart der jeweiligen Stufe immer kurz antippen, um Veränderungen vornehmen zu können.

Um weitere Programme zu verändern, Schrittspeicher mit Lauftaste ▲ 3 Sekunden gedrückt halten, schliessen, dadurch können mit der Lauftaste auch andere Programme angewählt und verändert werden.
Werden keine Programmänderungen mehr vorgenommen, kann durch gedrückt halten der Taste **P** von 3 Sekunden der Programmspeicher geschlossen werden.
Die LED an der P-Taste erlischt und ein akustisches Signal bestätigt die Speicherung. Das bestehende Programm wurde komplett überschrieben.

2.9 Verändern und Speichern einzelner Schritte eines bestimmten Programmes

Taste **P** 3 Sekunden gedrückt halten, die LED an der Taste blinkt und ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint „**1**“.
Mit Lauftaste ▲ das Programm mit den zu ändernden Schritten auswählen.
Lauftaste ▲ 3 Sekunden gedrückt halten; dadurch wird der Schrittspeicher des jeweiligen Programms geöffnet.
Um einzelne Schritte zu verändern, immer die Betriebsart der jeweiligen Stufe kurz antippen.
Durch wiederholtes Antippen der Lauftaste ▲ kann zwischen den verschiedenen Schritten gescrollt werden.
Lauftaste ▲ 3 Sekunden gedrückt halten. Dadurch wird der Schrittspeicher geschlossen.
Das Display zeigt nun wieder das Programm mit den geänderten Schritten an.
P 3 Sekunden gedrückt halten, der Programmspeicher wird geschlossen.
Die LED an der **P**-Taste erlischt und ein akustisches Signal bestätigt die Speicherung des Programms.

2.10 Löschen von Programmen und Programmschritten

Programme und Programmschritte können nur gelöscht werden, wenn kein Programm angewählt wurde, bzw. LED P leuchtet nicht auf.

Programm löschen
Taste **P** 3 Sekunden gedrückt halten. Die LED an der Taste blinkt und ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint „**1**“. Programmspeicher geöffnet.
Mit Lauftaste ▲ das zu löschende Programm anwählen.
Alle LED´s der im Programm abgelegten Betriebsarten leuchten auf.
Start/Stop Taste 3 Sekunden gedrückt halten, Programm ist gelöscht.
Durch wiederholtes Antippen der Lauftaste ▲ kann zwischen den verschiedenen Programmen, die gelöscht werden sollen, gescrollt werden.
Taste **P** 3 Sekunden gedrückt halten, der Programmspeicher ist geschlossen.

Programmschritt löschen
Taste **P** 3 Sekunden gedrückt halten. Die LED an der Taste blinkt und ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint „**1**“. Programmspeicher geöffnet.
Mit Lauftaste ▲ das Programm mit dem zu löschenden Programmschritt anwählen. Lauftaste ▲ 3 Sekunden gedrückt halten. Der Schrittspeicher wird geöffnet. Betriebsart lang drücken. LED an der Taste erlischt. Programmschritt ist gelöscht. Taste **P** 3 Sekunden gedrückt halten, der Programm- bzw. Schrittspeicher ist geschlossen.

3. Inbetriebnahme des Combi-Steamers

Vor Inbetriebnahme des Gerätes, Wasserhahn öffnen!

Ist die Umgebungstemperatur des Gerätes niedriger als +5°C muss das Gerät vor der Inbetriebnahme auf Zimmertemperatur erwärmt werden, sonst kann es nicht starten.

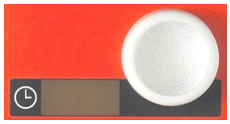
Taste EIN/AUS drücken, LED der Taste leuchtet: Gerät ist betriebsbereit.

3.1 Inbetriebnahme mit einer Betriebsart

Gewünschte Betriebsartentaste drücken, z.B.:

Dämpfen, **Kombidämpfen,** **Heissluft**, **Multifunktion**

LED der Betriebsart leuchtet auf und im Display erscheint c1.



Garzeit
mit dem Drehknopf einstellen.

Gartemperatur
Grundeinstellung der gewählten Betriebsart wird angezeigt.
Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen.

Kerntemperatur
Die Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugewählt werden.
Zeitanzeige bei KT **- - -** Dauerbetrieb automatisch.
Soll-Kerntemperatur mit dem Drehknopf einstellen.
Gerät beschicken
KT-Fühler mit der Spitze in die Mitte des Gargutes stecken.

Clima-Aktiv® Entfeuchtung
kann zu jeder Betriebsart ausser Dämpfen dazugeschaltet werden.
Aktuelle Betriebsart kurz drücken.
Taste **Clima-Aktiv®** drücken. LED leuchtet.

Start/Stop Taste drücken, LED blinkt.
LED der angewählten Betriebsart geht von Leuchten in Blinken über.

Bei Bedarf **Taste Manuelle Beschwadung** drücken.

Programm läuft ab
Zeit läuft rückwärts.
Die Gar- und Kerntemperatur werden als Soll-Temperatur angezeigt.

Wird die Türe während des Programmablaufs geöffnet, schalten Gebläsemotor und Heizung ab. Die Garzeit wird für die Dauer der geöffneten Tür angehalten.
Der Garprozess kann mit der Start/Stop Taste abgebrochen werden.

Garende manuell
Nach Ablauf der gewählten Zeit oder nach Erreichen der Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch ab. Ein Signal ertönt 30 Sekunden lang. Dieses kann mit der **Start/Stop** Taste sofort abgeschaltet werden. Während der Signalzeit erscheint **c1** im Display.
Zeit 0:00 und Temperatur des Programmschrittes sowie LED der abgelaufenen Betriebsarten sind aus.
Durch Quittieren des Signals mit der Taste **Start/Stop** erscheint **c1** im Display.

Garende Programm
Die abgelaufenen Gardaten erscheinen wieder in den Anzeigen.
Alle LED´s der verwendeten Betriebsarten leuchten konstant.
Das Programm kann neu gestartet werden.

Änderung der eingegebenen Daten während des Betriebs
Betriebsartentaste drücken, gewünschte Änderung eingeben.
Zeit, Temperatur oder Kerntemperatur mit den Drehknöpfen verändern.
Die Änderungen werden ausgeführt, aber nicht gespeichert.

Wird das Gerät mit der **Taste EIN/AUS** abgeschaltet, erlöschen die eingestellten Betriebsdaten.

Standgeräte

Standgeräte dürfen grundsätzlich nur mit Hordenwagen betrieben werden (auch beim Vorheizen und Reinigen).

Maximale Last für Hordenwagen (mittig):
SCS 1/1 HH: 150 kg
SCS 2/1 LH: 150 kg
SCS 2/1 HH: 200 kg

3.2 Combitronic® - kombinierte Betriebsarten

Eine Garkombination besteht aus maximal 5 Betriebsarten, die frei wählbar festgelegt werden können.

Dämpfen, **Kombidämpfen,** **Heissluft**, **Multifunktion**

Zu der angewählten Betriebsart werden die gewünschten Gardaten eingegeben.
Durch Antippen der Symbole für die jeweilige Betriebsart und durch Einstellen der Drehwäler Zeit, Temperatur und/oder Kerntemperatur können für jedes Programm dieSchritte c1 und c5 eingegeben werden.
Die Programm-Schritte c1 bis c5 werden mit der Lauftaste angewählt.

3.3 Kerntemperatur

Die Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden.
Wird die Kerntemperatur in mehreren Betriebsarten gleichzeitig angewendet, muss die Kerntemperatur in jeder Betriebsart erhöht werden.
Wird der KT-Fühler nicht gesteckt oder die Temperatur am Fühler ist noch höher als die angewählte Temperatur, ertönt der Summer. Der Garprozess startet nicht.

3.4 Zeitvorwahl

Mit dem Modus Zeitvorwahl kann der Programmstart bis zu 24 Stunden vorprogrammiert werden. Garprogramm eingeben oder aufrufen und Gerät beschicken.

Zeitvorwahl programmieren:

Taste Start/Stop ca. 3 Sekunden drücken, im Zeitdisplay erscheint **0:00**.

Mit dem Zeit-Drehwähler, Zeitvorwahl eingeben, in welcher Zeitspanne das Gerät starten soll.

Taste Start/Stop kurz drücken. LED blinkt, Garraum-Beleuchtung erlischt.
Nach Ablauf der vorgewählten Zeit startet das Gerät.

Zeitvorwahl löschen:

Taste **Start/Stop** kurz drücken, LED erlischt.

Aus hygienischen Gründen dürfen Lebensmittel nicht zu lange bei Zimmertemperatur gelagert werden.

3.5 Betriebsende

Mit der **Taste EIN/AUS** Gerät ausschalten.
Wasserhahn schliessen.
Bei längeren Betriebspausen das Gerät spannungsfrei machen.

Achtung beim Türe öffnen !!

Heisser Dampf entweicht.
Die Tür ist nach Betriebsende/Programmende immer langsam zu öffnen, zunächst nur einige Zentimeter, um den Dampf entweichen zu lassen.

4. Optionen

4.1 HACCP Protokollierung

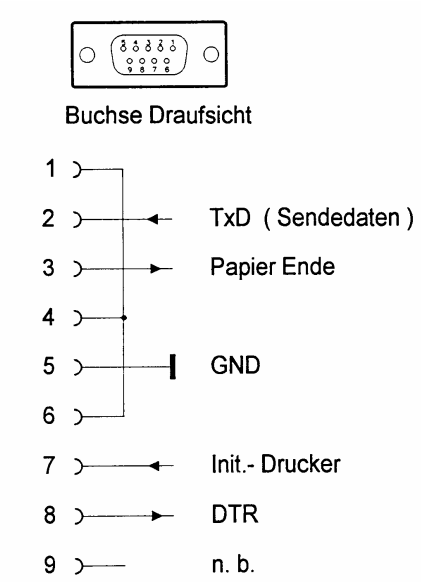
Es werden automatisch die tatsächlichen Gardaten während des Betriebs aufgezeichnet.
Die Daten können durch Anschluss an einen Drucker mit mindestens 40 Zeichen pro Zeile und mit einer seriellen Schnittstelle ausgedruckt werden. Drucker Einstelldaten: 9600,N,8,1.
Die Buchse/Schnittstelle für das Verbindungskabel befindet sich im Brausenfach oben (Klappe).

Schnittstelle Verbindungskabel:

Stecker Nr.
EXTERN 9pol. Min-D Buchse

Funktion: RS 232 C
Serielle Schnittstelle (9600, N, 8, 1)
9600 BAUD, 8 Datenbit,
EVEN PARITY, 1 STOPBIT

➔ **Drucker anschliessen**



DIP-Schalter Belegung Thermo- Drucker NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■		■	
OFF						■		■

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON				
OFF	■	■	■	■

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

4.1.1 Auswahl und Druck von Garprotokollen

⚠ **Das Verbindungskabel darf nur im ausgeschalteten Zustand von Drucker und Gerät ein- bzw. abgesteckt werden, sonst können Steuerung und/oder Drucker beschädigt werden.**

Das Gerät muss eingeschaltet sein und es darf kein Garprogramm laufen.
Für die Erstellung von HACCP-Protokollen ist es wichtig, dass Uhrzeit und Datum am Gerät korrekte eingestellt ist.

HACCP starten:

Taste Manuelle Beschwadung ca. 3 Sekunden drücken

Druckauswahl: Es wird immer ein Tagesprotokoll ausgedruckt.

Mit dem Drehknopf Zeit, gewünschten Tag einstellen.

Mit dem Drehknopf Temperatur, den gewünschten Monat einstellen.

Mit dem Drehknopf KT-Temperatur, Jahr einstellen.

Drucken:

Taste Start/Stop drücken. Protokoll wird gedruckt.

HACCP beenden:

Drücken, es erscheint die automatische Grundeinstellung.

4.1.2 Ausgedrucktes Garprotokoll eines Garprogrammes

```
----------------------------------------------------------------
Geraete Nr.:          100100
Geraetetyp:           Handy Plus
Ausdruckdatum:        15.07.02  16:00
Betriebsstunden:      1
KT alle 3 Minuten
----------------------------------------------------------------

Datum:   14.01.2002
Gargut:   8   9

15:00    1 Soll   99°C              Feuchte  100%
15:10    1 00:10  h     Haltezeit  00:10 h
15:20    2 Soll  130°C              Feuchte   15%
15:30    2 00:10  h     Haltezeit  00:10 h
15:40    3 Soll  150°C              Feuchte    0%
15:40    3 KT °C :67
15:45    3 KT °C  20  23  26  29  31  34  37  40
16:00    3 KT °C  43  46  49  51  54  57  60  63  66
16:30    3 00:00  h     Haltezeit  00:45 h

Gesamtenergieverbrauch:   1,4  kWh
----------------------------------------------------------------

----------------------------------------------------------------
Geraete Nr.:          100100
Geraetetyp:           Handy Plus
Ausdruckdatum:        15.07.02  16:00
Betriebsstunden:      1
KT alle 3 Minuten
----------------------------------------------------------------
Datum :  14.01.2002

Gargut:   0 NT
15:00    1 Soll   99°C              Feuchte  15%
15:10    1 00:10  h     Haltezeit  00:10 h

Gesamtenergieverbrauch:   0,5 kWh
----------------------------------------------------------------
```

➔ Gesamtbetriebsstunden des Gerätes

➔ Datum des Garprogramms
➔ Programm Nr.:
➔ Programmstart
➔ Betriebsart **Dämpfen** = 100% Feuchte

➔ Betriebsart **Kombidämpfen** = 15% Feuchte

➔ Betriebsart **Heissluft** = 0% Feuchte

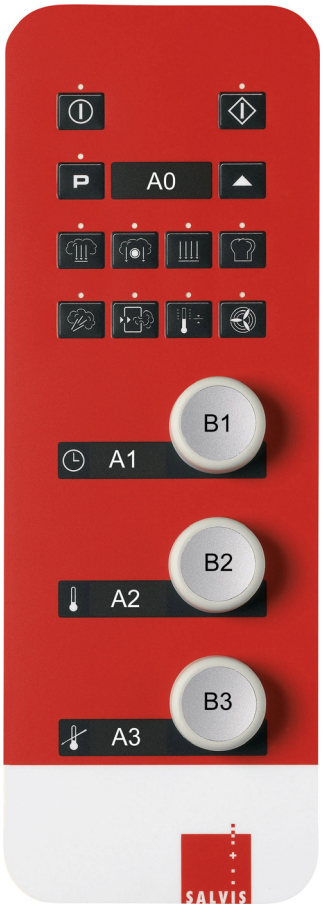
➔ Aufzeichnung der Kerntemp. im 3 Minuten Takt

➔ Haltezeit wie lange die eingestellte Temperatur gehalten wurde.
➔ Energieverbrauch des Garprogramms

➔ Betriebsart **NT-Garen** = 15% Feuchte

4.1.3 Einstellung Betriebsparameter

Wenn das Gerät ausgeliefert wird, sind die Betriebsparameter korrekt eingestellt. Sollte es trotzdem notwendig sein, z.B. Zeit und Datum zu ändern (Sommer- / Winterzeit, Ungenauigkeit) bitte wie folgt verfahren: Das Gerät muss eingeschaltet sein und es darf kein Garprogramm laufen. Zeit 1:23 einstellen. Taste manuelle Beschwadung mind. 2 Sekunden drücken. Im Zeit-Display erscheint kurz die Software-Version, danach **Pr** und im Temperatur-Display **End**. Über die Drehwähler Zeit- und Temperatur können nun die verschiedenen Parameter, wie in der Tabelle dargestellt, eingeben werden.



A 0 Programmanzeige

A 1 Zeit Display
B 1 Drehwähler Zeit

A 2 Temperatur Display
B 2 Drehwähler Temperatur

A 3 Kerntemperatur Display
B 3 Drehwähler Kerntemperatur

Ebene	Pos	Kommentar	Min	Max	Einheit ServicePrg	Einheit EP	Einstellwerte
1	101	Stunden	0	23			00-23
1	102	Minuten	0	59			00-59
1	103	Tag	1	31			1-31
1	104	Monat	1	12			1-12
1	105	Jahr	0	99			0-99
1	106	Format Datum	0	1			0: TMJ24; 1: TMJ12
1	107	So/ Wi Umschaltung	0	1			0: Aus; 1: Europa
1	108	Einheit °C,°F	0	1			0: °C ; 1: °F
1	109	Sprache	0	1			0: deutsch; 1: englisch
1	110	Signalzeit Programmende	0	999	sec	100 msec	30 sec
1	111	Signalzeit Garschrittende	0	10	sec	100 msec	0
1	112	Show Mode	0	1			0: aus; 1: ein
1	113	Licht aus bei Türe auf	0	1			0: aus; 1: ein
1	114	Geräteadresse	0	99			
1	115	Protokollierungszeit der Kerntemperatur	0	30			
1	116	Freigabe Protokoll Küchenleitsystem	0	1			0: kein Protokoll 1: Protokoll Typ 1
1	117	No Cool-Down	0	1			0: Cool-Down ein 1: Cool-Down aus
1	118	Start Maske	0	1			0 = Manuell; 1 = Programmanzeige

Nach Einstellung bzw. Änderung der Betriebsparameter Abspeichern mit START/STOP.
Das Gerät ist wieder betriebsbereit, Zeit-Display zeigt 0:00 und Temperatur-Display 99°C.

4.2 AUTOCLEAN

4.2.1 Installation

Bitte unbedingt die detaillierten Angaben in der Installationsanweisung beachten!

AUTOCLEAN arbeitet als vollautomatische Garraumreinigung und läuft nach der Einstellung der gewünschten Reinigungsstufe selbständig ab.
Ist das Gerät angeschlossen und AUTOCLEAN nach der mitgelieferten Installationsanweisung installiert, kann die Reinigung in Betrieb genommen werden.

Hinweise zur Betriebssicherheit

Verwenden Sie ausschliesslich den Spezialreiniger und -Klarspüler von Salvis. Diese Mittel sind speziell für diesen Einsatz konzipiert.
Die Sicherheitseinrichtungen im Gerät sind auf die Verwendung dieser Mittel abgestimmt. Wenn Fremdreiniger verwendet werden, können Schäden auftreten. Die Salvis AG haftet nicht für Folgeschäden und der Garantieanspruch erlischt.

Austauschen bzw. Nachfüllen von Reiniger und Klarspüler:
Die Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Schutzkleidung tragen.

Während AUTOCLEAN läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.
Reiniger, Klarspüler und heisses Wasser können herausspritzen.
Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss AUTOCLEAN abgebrochen werden.

Vor längerer Ausserbetriebnahme muss das Autoclean-System gründlich mit lauwarmem Wasser gespült werden, um Verklebungen durch Reiniger und Klarspüler vorzubeugen.
Kanister-Verschraubungen lösen und Schlauchenden mit Sieb in Behälter mit warmem Wasser einhängen.
AUTOCLEAN Stufe **In** Durchführen und Gerät ausspülen, bis kein Reiniger in den Schläuchen bzw. im Gerät mehr vorhanden ist.

Vorbereitungen zur Reinigung

Vor Beginn der Reinigung sollte durch eine Sichtkontrolle sichergestellt werden, dass die Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.
Ist das nicht der Fall, müssen die Kanister ausgetauscht bzw. nachgefüllt werden.
Anschlüsse beachten, **Rot an Reiniger** und **Blau an Klarspüler**!
Darauf achten, dass der Garraum leer ist.
Fettfilter, Ablaufsieb, Behälter, Roste, Bleche, usw. herausnehmen, getrennt reinigen.
Bei Standgeräten muss der leere Hordenwagen eingeschoben werden.

4.2.2 Bedienung

⚠ **Vor Inbetriebnahme des Combi-Steamers mit AUTOCLEAN, den Wasserhahn öffnen. Ist die Wasserzufuhr geschlossen oder der Wasserdruck kleiner als 2.0 bar, ertönt ein Warnsignal und die Fehlermeldung 311 erscheint. Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nicht in Betrieb genommen werden.**

Gerät ist ausgeschaltet.
Zuerst Programm Taste **P** drücken und gedrückt halten.
Zusätzlich Taste **Ein/Aus** drücken.
A1 erscheint im Display und AUTOCLEAN ist aktiv.

Mit Lauftaste Reinigungsprogramm wählen.
Es können 6 verschieden Programme eingestellt werden:
A1 für Ausspülen
A2 für Stufe 1
A3 für Stufe 2
A4 für Stufe 3
A5 für Stufe 4
In für Erstinbetriebnahme bzw. für Reiniger und Klarspüler wechseln

Start/Stop Taste drücken, das Reinigungsprogramm startet.

AUTOCLEAN Programme

Je nach Verschmutzung des Garraumes kann zwischen mehreren Programmen gewählt werden.

Anzeige im Display	Verschmutzung des Garraumes	Dauer in Minuten	Programmablauf
A1	Quickspülen des Gerätes bei leichter Verschmutzung oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf.	ca. 2 Min.	Ausspülen mit Wasser
A2	Leichte Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Gemüse- und Fleischwaren.	ca. 50 Min.	Einweichen, 1x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A3	Mittlere Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Brat- und Grillwaren.	ca. 1 Std. und 20 Min.	Einweichen, 2x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A4	Starke Verschmutzung durch wiederholtes Zubereiten von Gemüse, Brat- und/oder Grillwaren.	ca. 1 Std. und 52 Min.	Einweichen, 3x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A5	Extreme Verschmutzung durch laufendes Zubereiten von Brat- und Grillwaren mit starkem Einbrennen.	ca. 2 Std. und 23 Min.	Einweichen, 4x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
In	Bei Kanister-Wechsel bzw. Installation.	ca. 2 Min.	

⚠ Ist die Garraumtemperatur höher als 80°C, wird das Gerät durch eine integrierte Sicherheitsabkühlfunktion automatisch abgekühlt.

⚠ Es dürfen keine Spuren von Reiniger oder Klarspüler im Garraum sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird. Eventuell Schlauchbrause benutzen.

Anschliessen

Anschlüsse für Reiniger und Klarspüler siehe Massskizze. Sie sind auf dem Gerät durch folgendes Hinweisschild gekennzeichnet.

Reiniger Cleaner Nettoyant	Klarspüler Rinse agent Rince-éclat
⬇	⬇

Mit den mitgelieferten Klemmschellen die Schläuche der Kanisterverschraubungen an den dafür vorgesehenen Anschlüssen des Gerätes befestigen. Rot für Reiniger und Blau für Klarspüler.
Die beiden Kanister mit Reiniger und Klarspüler an den dafür vorgesehenen Platz stellen.
Achten Sie darauf, dass die Kanister ohne grosse Umbauten ausgetauscht werden können.

⚠ **Anschliessen von Reiniger und Klarspüler:** Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Schutzkleidung tragen.

Sollte ein längerer Schlauch benötigt werden, kann er unter der Art.-Nr. 444056 bestellt werden.

⚠ **Der Kanister muss unterhalb oder auf gleicher Höhe mit dem Combi-Steamer platziert werden. Die maximale Steighöhe vom Kanister zum Geräteanschluss beträgt 1.50 m und die maximale Schlauchlänge beträgt 10 m.**

Die Kanisterdeckel von Reiniger und Klarspüler abschrauben und die jeweils zugehörige Kanisterverschraubung aufschrauben. Rot für Reiniger und Blau für Klarspüler.

Wechsel der Kanister von Reiniger und Klarspüler

⚠ **Ist in den Kanistern nicht mehr genügend Reiniger oder Klarspüler enthalten, müssen sie ausgetauscht werden. Anschlüsse beachten, Rot an Reiniger und Blau an Klarspüler!**

Abbruch eines laufenden Reinigungsprogramms

Das Gerät besitzt folgende Sicherheitsvorkehrungen damit bei einem Abbruch eines Reinigungsprogramms keine Rückstände von Reiniger oder Klarspüler im Garraum bleiben.

⚠ **Wird ein Reinigungsprogramm abgebrochen, kann das Gerät erst nach Durchführung eines Spülganges weiter betrieben werden.**

Abbruch durch Stromausfall oder Ausschalten des Gerätes mit ⏻

AC — Ist der Stromausfall beendet, erscheint im Display AC.

⏻ — Wird die Start/Stop Taste gedrückt, startet das Gerät Autoclean-Ausspülen

Tür

⚠ **Während AUTOCLEAN läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.**
Reiniger, Klarspüler und heisses Wasser können herausspritzen.
Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss AUTOCLEAN abgebrochen werden.

Die Tür ist mit einem Sicherheitsverschluss ausgerüstet und kann durch zweimaliges nach unten drücken des Türgriffes geöffnet werden.

4.2.3 Zeitvorwahl

Für die Reinigung zu einem gewünschten Zeitpunkt, nach Betriebsende oder bei Nacht.
Das Reinigungsprogramm kann auch in Verbindung mit der Zeitvorwahl gestartet werden.
Siehe Bedienungsanweisung Abs. 4.6, Zeitvorwahl.

5. Reinigung und Pflege

Bei Geräten ohne AUTOCLEAN !

Auf die Sauberkeit des Gerätes ist grösster Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett- und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.
Wir empfehlen ausschliesslich die Verwendung von Salvis Reinigungsmitteln.
Dieser Reiniger ist geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert.
Wenn Fremdreiniger verwendet werden, können Schäden an Dichtungen und im Garraum auftreten. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers.

5.1 Schlauchbrause mit Rückholautomatik

Wird die Schlauchbrause herausgezogen, arretiert sie, wenn man das Einrasten hört.
Zum Aufrollen Schlauch so weit herausziehen, bis man keine Rasterung mehr hört.
Der Schlauch spult sich selbst zurück.

⚠ **Wasser fliesst nur, wenn der Schlauch arretiert ist.**

5.2 Reinigungsprogramm starten

gedrückt halten und Gerät mit einschalten.

Im Display Kerntemperatur wird **cLE** angezeigt.

Mit Reinigungsprogramm starten. Das Gerät heizt, bzw. kühlt auf die Vorgabetemperatur von 60°C und weicht die Ablagerungen auf.

Sind die Vorgabewerte erreicht, blinkt im Display Zeit die Anzeige **SPr** und ein kurzes akustisches Signal ertönt.
Gerätetüre öffnen und Garraum manuell mit Reiniger einsprühen.
Dann Gerätetüre schliessen. Es werden 15 Min. 60°C und **CLe** angezeigt; anschliessend 15 Min. 70°C und **CLe**. Reiniger einwirken lassen. Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht. Ist das Ende der Einwirkzeit erreicht, ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Im Display Zeit blinkt die Anzeige **SHO**.
Türe öffnen und Garraum gründlich mit Wasser (mit der Schlauchbrause) ausspülen.

Türe schliessen. Im Display Zeit wird **drY** angezeigt. Der Garraum wird bei 110°C 15 Min. lang getrocknet. Ist der Garraum getrocknet, ertönt ein kurzes akustisches Signal und im Display Zeit wird **End** angezeigt. Erscheint im Display Kerntemperatur die Anzeige **End** ist das Reinigungsprogramm beendet. Dies wird mit einem Dauerton signalisiert. Die gesamte Reinigungszeit beläuft sich auf ca. 50 Minuten.

⚠ Nach einem Stromausfall erscheint im Display Kerntemperatur die Anzeige **SHO**. Durch Betätigen des Drehknopfs Kerntemperatur verschwindet die Anzeige und der Combi-Steamer kann mit wieder eingeschaltet werden.

⚠ Der Combisteamer ist optional mit einer Schlauchbrause ausgestattet. Diese darf nur zum Ausspülen des Gerätes benutzt werden, nie zum Reinigen der Aussenflächen!

⚠ Bleiben Reste des Reinigers im Garraum, können Korrosionsprobleme auftreten und Lebensmittel mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen.

Gerät trocknen, Tür des Garraumes offen lassen, damit der Garraum gut belüftet wird.

5.3 Pflege der Türdichtungen

Grundsätzlich gilt eine Türdichtung als Verschleissteil.
Die Lebensdauer der Dichtung hängt stark von der Pflege ab.

- Fette und scharfe Reinigungsmittel greifen das Dichtungsmaterial an und beschleunigen den Verschleiss
- Eine sehr aggressive Wirkung haben Hähnchen- und Schweinefett

Beachten Sie daher bitte folgende Pflegehinweise:

- Reinigen Sie die Dichtung täglich mit einem milden, fettlösenden Reinigungsmittel von Hand
- Mittels klarem Wasser die Reiniger-Rückstände entfernen
- Die Türe über Nacht offen lassen, damit sich die Türdichtung entspannen kann.
  Auch bei Nichtgebrauch des Gerätes soll die Türe offen bleiben.
- Überprüfen Sie die Dichtung regelmässig auf Beschädigungen. Lassen Sie eine beschädigte Dichtung auswechseln. Damit verhindern Sie Dampf-/Luftaustritt.
- Auch bei Geräten mit Autoclean Reinigungssystem muss die Dichtung von Hand gereinigt werden. Oft lagern sich Fett- und Reinigerrückstände an der Aussenseite der Dichtung ab. Bleiben diese haften, zersetzt sich die Dichtung an dieser Stelle.
- Zur Reinigung, Original-Salvis-Reiniger verwenden.

5.4 Aussenflächen reinigen

Fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.

⚠ **Von aussen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**
Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.

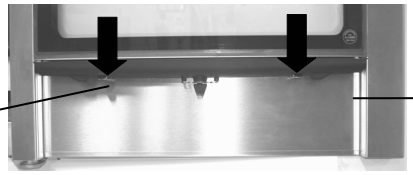
5.5 Türgläser reinigen

Die Türe ist zweiteilig. Die Innenscheibe lässt sich aufschwenken zum Reinigen.
Gläser nur mit weichem Lappen reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

5.6 Abtropfrinne und Wanne reinigen

Abtropfwanne am Gerät bzw. Abflussöffnung der Wanne sowie Abtropfrinne in der Türe müssen regelmässig gereinigt werden.
Entfernen Sie die Abtropfrinne zum Reinigen indem Sie die Befestigungsclips unterhalb der Rinne nach unten drücken und die Abtropfrinne nach vorne aus der Halterung herausziehen.

Siehe Abbildung



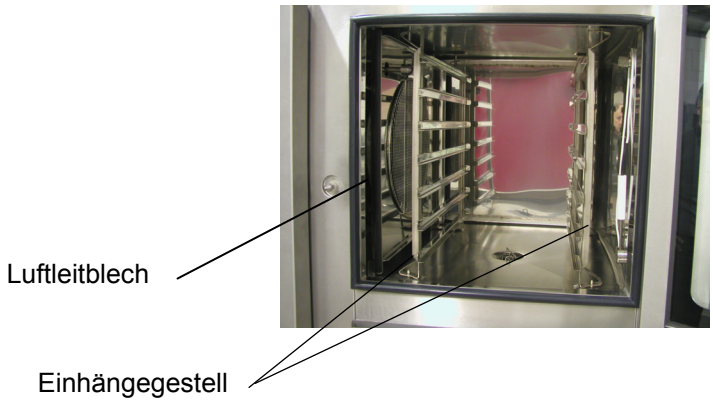
5.7 Fettfilter reinigen

Der Fettfilter ist bei der täglichen Reinigung des Garraumes getrennt zu reinigen.
Bei starker Verschmutzung empfehlen wir ein Reinigungsbad oder die Reinigung in der Spülmaschine.
Wir empfehlen, mit zwei Filtern bzw. Filtersätzen zu arbeiten.
Fettfilter mit klarem Wasser gründlich durchspülen.

5.8 Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen

Wöchentlich, bzw. je nach Verschmutzung reinigen.
Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
Fettfilter herausnehmen
Einhängegestelle aushängen (SH und LH)
Luftleitblech aufschwenken
Innenraum reinigen
Nach dem Reinigen alles in umgekehrter Reihenfolge einsetzen.

⚠ **Ohne Luftleitblech darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!**



5.9 Luftansaugfilter reinigen

⚠ Der Luftansaugfilter befindet sich in der Bedienblende und muss alle 2 Monate gereinigt werden.

Der Filter kann zum Reinigen herausgenommen werden und im Waschbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

6. Beseitigung von Störungen

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäss arbeitet, versuchen Sie kleine Störungen nach Tabelle selbst zu beheben. Falls Sie die Störungsursache nicht selbst beheben können:
Gerät ausschalten, stromlos machen und Wasserhahn schliessen.

⚠ **Kundendienst benachrichtigen**

Störung	**Mögliche Ursache**	**Abhilfe**
LED in der EIN/AUS Taste leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht einschalten.	Hauptschalter nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Netzsicherung abgeschaltet.	Netzsicherung einschalten.
Normale Heizleistung nicht vorhanden oder Gebläse läuft nicht.	Eine Sicherung hat abgeschaltet.	Evtl. Fehler im Leitungsnetz überprüfen lassen Netzsicherung wieder einschalten.
Keine Dampferzeugung.	Wasserhahn nicht geöffnet.	Wasserhahn öffnen.
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Ablauf ist verstopft.	Ablaufsieb säubern, Ablauf durchspülen.
Innenwände sind mit Kalk belegt.	Wasser zu hart, Enthärter ist erschöpft.	Gerät an Wasserenthärter anschliessen. Enthärter regenerieren.
Flecken im Garraum	Wasserqualität	Das Wasser filtern, Installationsanleitung beachten.
	Falscher Reiniger	Salvis Reiniger verwenden.
	Reiniger nicht sorgfältig ausgespült.	Immer gründlich mit der Schlauchbrause nachspülen.
	Eisenteile im Wasserzulauf	Bauseitig alle Wasserbauteile aus unbehandeltem Stahl entfernen.
Dampf tritt aus der Tür.	Türdichtung erlahmt	Fanghaken am Türkloben nachstellen.
	Türdichtung defekt	Kundendienst verständigen.

7. Fehlermeldungen

Werden im KT-Display angezeigt.

Fehler	Beschreibung	Reaktion, Fehlerbehebung
er001	Türe auf	Pause! Türe schliessen oder Defekt am Türschalter beheben.
er111	Fühler Garraum 1 kein Signal	Betriebsstopp! Fühlerbruch am Fühler P1 beseitigen. Reset durch Aus-/Einschalten am Gerät. **Der Betrieb mit defektem Fühler ist nicht möglich!**
er112	Fühler Garraum 2 kein Signal	Betriebsstopp! Fühlerbruch am Fühler P2 (bei 20x1/1 und 20x2/1 Gerät) beseitigen. Reset durch Aus-/ Einschalten am Gerät. **Der Betrieb mit defektem Fühler ist nicht möglich!**
er113	Kerntemperaturfühler 1 kein Signal	Warnung! (Löschen mit Knebeldrehung) Fühlerbruch am 1. Fühler P2 (P4 bei 20x1/1 und 20x2/1 Gerät) beseitigen. **Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!**
er114	Kerntemperaturfühler 2 kein Signal	Warnung! (Löschen mit Knebeldrehung) Fühlerbruch am 2. Fühler P2 (P4 bei 20x1/1 und 20x2/1 Gerät) beseitigen. **Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!**
er115	Kerntemperaturfühler 3 kein Signal	Warnung! ! (Löschen mit Knebeldrehung) Fühlerbruch am 3. Fühler P2 (P4 bei 20x1/1 und 20x2/1 Gerät) beseitigen. **Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!**
er116	Kerntemperaturfühler 4 kein Signal	Warnung! ! (Löschen mit Knebeldrehung) Fühlerbruch am 4. Fühler P2 (P4 bei 20x1/1 und 20x2/1 Gerät) beseitigen. **Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!**
er113, er114, er115, er116	Kerntemperaturfühler kein Signal	Betriebsstopp bei Programm mit KT-Messung! Fühlerbruch am Fühler P2 (P4 bei 20x1/1 und 20x2/1 Gerät) beseitigen. **Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist nicht möglich! Das Gerät kann aber ohne KT-Messung betrieben werden!**
er117	Fühler Wrasenab-löschung kein Signal	Warnung! Fühlerbruch am Fühler P3 beseitigen. **Der Betrieb mit defektem Fühler ist möglich!**
er127	Keine Wrasenab-löschung möglich	Warnung Fühlerbruch am Fühler P3 beseitigen. Der Betrieb mit defektem Fühler ist möglich!
er211	STB Garraum 2	Betriebsstopp! STB von Garraum 1 (oben) zurücksetzen und Grund der Auslösung feststellen. Taucht der Fehler sporadisch auf und ist nach Aus-/Einschalten zurückgesetzt, kommt der Fehler von Thermoschutz (Klixon) in der Motorwicklung von M1!
er212	STB Garraum 1	Betriebsstopp bei 2-Kammer-Geräten! STB von Garraum 2 (unten) zurücksetzen und Grund der Auslösung feststellen. Taucht der Fehler sporadisch auf und ist nach Aus-/Einschalten zurückgesetzt, kommt der Fehler von Thermoschutz (Klixon) in der Motorwicklung von M2!

Fehler	Beschreibung	Reaktion, Fehlerbehebung
er213	Drehzahleingang (Klemme X14) Motor dreht nicht	Betriebsstopp • Motorsicherungen von M1 überprüfen. • Feinsicherung F1 auf Steuerbaugruppe A1 überprüfen. • Drehzahlsensor S4 und die Leitung von S4 überprüfen. • Drehzahlsensor richtig angeschlossen (Schaltplan mit Rev. >b?) • Überprüfung der Parameter Lüfter Anlaufzeit und Lüfter Nachlaufzeit (Gerätefunktion, Maske 2) • Bei Geräten mit Frequenzumrichter wird dieser bei einem kurzen Off/On nicht mehr angesteuert. Nach dem Ausschalten muss mindestens 5 Sekunden gewartet werden! **Der Betrieb mit defektem Drehzahlsensor/Motor ist nicht möglich!**
er311	Kein Wasserdruck	Garbetrieb: Warnung / Autoclean: Pause Wasserhahn öffnen. Zu niedriger Wasserdruck bauseits beseitigen. Druckschalter auf Funktion überprüfen. Achtung! Gerät macht im Autoclean eine Pause! **Das Gerät kann ohne Wasser im Kochbetrieb eingesetzt werden!**
er312	Durchflussmesser - zu wenig Wasser	**Warnung** • Wasserhahn öffnen • Dampferzeuger auf Kalk überprüfen • Einstellung Magnetventil/Druckminderer überprüfen • Parameter in „Einstellung und Justage der Elektronik“ richtig? • Bei einem Defekt am Durchflussmesser kann dieser im Serviceprogramm abgeschaltet werden.
er511	Baugruppen-Temperatur über 65°C	Warnung! Ansaugfilter reinigen und Funktion der Kühllüfter überprüfen.
er512	Baugruppen-Temperatur über 70°C	Betriebsstopp! Ansaugfilter reinigen und Funktion der Kühllüfter überprüfen.
er711	Keine Flamme Garraum 1	Betriebsstopp! Phase am Gerät richtig angeklemmt (braunes Kabel an L1/Stecker)? Gaszuführung überprüfen (Lüftungsanlage von Küche eingeschaltet)? Signal von Ionisationselektrode (Ionisationsstrom von A4 Klemme X3 messen!) vorhanden? Durch Drücken von Neustart das Gerät neu starten.
er712	Keine Flamme Garraum 2	Betriebsstopp bei 2-Kammer-Geräten! Phase am Gerät richtig angeklemmt (braunes Kabel an L1/Stecker)? Gaszuführung überprüfen (Lüftungsanlage von Küche eingeschaltet)? Signal von Ionisationselektrode (Ionisationsstrom von A5 Klemme X3 messen!) vorhanden? Durch Drücken von Neustart das Gerät neu starten.
AC (nur bei Handy Plus mit Auto-clean)	Meldung nach Abbruch Autoclean	Nach Abbruch von Autoclean erscheint diese Meldung & das Gerät geht in das Programm ausspülen. Bitte die Taste „Start“ drücken und das Programm Ausspülen (ca. 3 Minuten) abwarten.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Telefon +41 62 788 1818
Telefax +41 62 788 1895